

⑬ 日本国特許庁(JP)

⑭ 特許出願公開

⑯ 公開特許公報(A)

昭61-47135

⑰ Int.Cl.

識別記号

庁内整理番号

⑱ 公開 昭和61年(1986)3月7日

A 21 D 13/08  
A 23 L 1/406712-4B  
8412-4B

審査請求 有 発明の数 1 (全3頁)

⑲ 発明の名称 バイ風弁当の製造方法

⑳ 特 願 昭59-167310

㉑ 出 願 昭59(1984)8月9日

㉒ 発 明 者 片 山 吉 一 尼崎市竹谷町2丁目81番地  
 ㉓ 出 願 人 片 山 吉 一 尼崎市竹谷町2丁目81番地  
 ㉔ 代 理 人 弁理士 鎌田 文二

## 明 細 書

## 1. 発明の名称

バイ風弁当の製造方法

## 2. 特許請求の範囲

弁当容器と、前記容器内に詰められる弁当中身とからなり、弁当容器は小麦粉を主成分とする食用原料を焼成し焼成したクラッカー状の容器本体と、前記容器本体と同組成の成形又はシート状で内面に容器本体の開口部面積より小さいシート状の副食物を重ね又はサンドイッチ状にした蓋とからなり、容器本体内に弁当中身を詰め且つ蓋を重ね容器本体と蓋を粘着させ且つ焼成して一体化し密封することを特徴とするバイ風弁当の製造方法。

## ㉕ 発明の詳細な説明

〔産業上の利用分野〕

この発明は店頭販売される弁当に関するものである。

〔従来の技術〕

従来の店頭販売される弁当は、その容器がプラ

ステック成形品、剛性紙箱の内面に防湿のためにアルミ箔をラミネートしたものと等としてある。

〔発明が解決しようとする課題点〕

上記従来の弁当は中身を食したあとに容器が残り、この容器は棄却処分するが喫食の場所によっては処理に困ることがある。

又使い終った容器は廃物利用に供し得る場合は別として焼却処分となるがこの容器のコストは弁当全体の何割かを占める。

更に又従来の店頭販売される弁当は数種あるが、大半は見なれたものであり、味覚を刺激するものが少なかった。

〔課題点を解決するための手段〕

店頭販売される弁当の上記課題点を解決するために、この発明は弁当容器を、小麦粉を主成分とする食用原料を焼成し焼成したクラッカー状の容器本体と、容器本体と、同組成の成形又はシート状で内面にシート状の副食物を重ね又はサンドイッチ状にした蓋とからなるものとし、容器本体内に弁当中身を充填して蓋をかぶせ、蓋と容器

特開明61- 47135 (2)

本体を結着させ且つ焼成して一体化し密封したパイ風弁当としたものである。

#### 〔作用〕

この弁当を食するに当つては適宜な手段で容器上部を切除開口して中身を全露出させ、中身を食する際に蓋を開いた切除片も副食物として共に食する。なお容器本体はクラッカーのような食感にしてあるので、中身を食べ終つた際この容器本体をデザートとして食し得るように、中身中にジャム等の嗜好物も添えておく。

#### 〔実施例〕

第1図において1は弁当における容器本体、2は容器本体1内に充填された弁当の中身である。第2図において3は容器本体1を閉じる蓋である。

容器本体1並びに蓋3は容器本体の機能と共に、これ自体食に供し得るものでその組成及び製法の一列を示せば次の如し。

容器本体及び蓋用生地組成

小麦粉	3リットル
バター	5リットル

しかし蓋を容器本体上に乗る程度の大きさとし、ハム、又はのりの如き副食物をサンドイッチ状に結合して予め焼成し、弁当中身を詰めて蓋を重ねる際に容器本体との接合面にカスタードクリーム等の如き食用クリームを塗布して蓋と容器本体を接合して2〜3分焼成し接着を強固にしたものとする。こともできる。

#### 〔効果〕

この弁当は容器が食用原料でできていると共に、蓋の内面にはシート状の副食物が重ね一体化してあるので、弁当を食するに当つては蓋の上面を全開口して中身を食する際に、少なくとも蓋を開いたときの切除片を、蓋の副食物と共に副食又は副食物として食し得てパイ風味の味覚を味あえるという効果がある。

なお、容器本体も食用原料で作られ且つクラッカー状に焼き上げてあるので、中身を食べ終つた後この容器本体も食することで蓋の処分するものが全くないという効果がある。

上記容器本体を食するために弁当の中身2にジ

卵 1個

牛乳 15cc

上記材料を攪拌して成形用型により容器本体と、容器本体の周側面をも覆うに足る大きさのシート形盤を作る。

容器本体1は型と共に天火により180〜200℃で約5分間焼成してクラッカー状に仕上げ、内面に水分蒸発用として食用油を塗った上で中身2を詰める。

中身2は例えばのり巻きおにぎり等の主食4と、仕切り5で区画した部分に1口カンその他の副食6とする。

シート状の蓋3は粘着性のある生地のまゝとしてその一面中央部にシート状の卵焼き7を重ねて一体化しておきこの蓋を、卵焼きが内側になるようにして容器本体1上に重ね、蓋3の周縁部を容器本体1の周側面外面に折曲げ接合せ、且つ粘着性を利用して接着一体化し密封し天火により180〜200℃で約5分間焼成する。第3図は得られたパイ風弁当を示す。\*は蓋の折曲げ部である。

ジャムBを添えておけば食後のデザートとして賞味できる。

又弁当の蓋を開くのはナイフ等を使用することで容易に行い得るが、第2図第3図に示すように、蓋の内面において副食物の周囲に（又は接着のための食用クリームの内側で蓋に）耐熱性の強度な糸9を敷設し且つ一端を蓋の表側に引出しておくことで、この糸の一端をつまんで糸の延長方向に引くことにより副食物接着の周囲部分を容易に切り取り得る。

#### 4 図面の簡単な説明

図面は本発明に係る弁当の製造方法の実施例を示すもので、第1図は包装前の弁当の斜視図、第2図は生地のシート状の蓋の、内面側を上にした状態の斜視図、第3図は完全包成状態の斜視図である。

1…弁当の容器本体、2…弁当中身、3…蓋、7…副食物

特許出願人

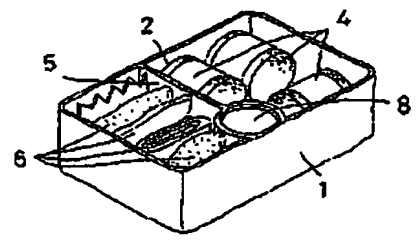
片山 吉一

代理人

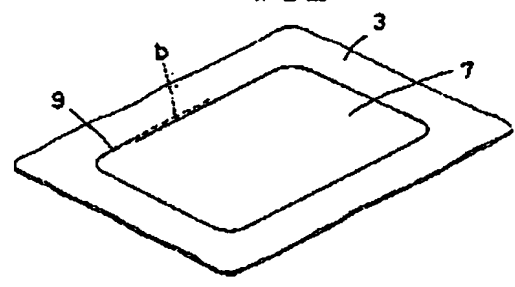
健田 文二

特開昭62- 47135 (9)

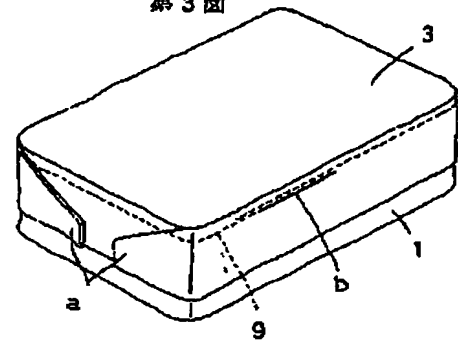
第1図



第2図



第3図



BEST AVAILABLE COPY